MANUAL DE UTILIZAÇÃO

COOKTOPS E DOMINÓ

LINHA GOURMET

falmec

MANUAL PARA OS MODELOS

DOMINÓ 30 CM INOX - 1 Queimador - FD31GX

DOMINÓ 30 CM INOX - 2 Queimadores - FD32GX

COOKTOP 60 CM INOX - 4 Queimadores - FD604GX

COOKTOP 75 CM INOX - 5 Queimadores - FD705GX

COOKTOP 90 CM INOX - 5 Queimadores - FD905GX

Obrigado por escolher Falmec!

A Falmec se sente orgulhosa em estar presente, de hoje em diante, em sua casa, fazendo parte do seu dia a dia. A sua qualidade de vida é a nossa maior preocupação. E é pensando assim que fabricamos nossos produtos, aliando a mais moderna tecnologia ao exclusivo design italiano, à praticidade e à segurança. O resultado desta receita é a qualidade diferenciada dos equipamentos Falmec para cozinha, que, esperamos, contribua para que você desfrute de momentos de grande felicidade com sua família e seus amigos. Antes, porém, é preciso conhecer melhor o produto que acaba de chegar à sua casa. Preparamos este Manual para que você possa aproveitar da melhor maneira os recursos de seu novo cooktop. São instruções simples, mas fundamentais para que o produto seja corretamente instalado em sua cozinha e também para que você obtenha os melhores resultados na utilização, com segurança e economia. Sugerimos que, depois de ler, você guarde este Manual em um lugar de fácil acesso - que tal junto com os seus livros de receitas? -, para consultá-lo sempre que for necessário.

Índice

1 Antes de instalar **3**

2 Conheça o seu novo cooktop Falmec **4**

3 Vamos falar de segurança **8**

4 Os pequenos e a cozinha **10**

5 É hora de instalar **10**

- **5.1** Distâncias mínimas **12**
- **5.2** Como ligar o gás **13**
- **5.3** Medindo a pressão **14**
- **5.4** Adaptação a outro tipo de gás. **14**
- **5.5** Ventilação **15**
- **5.6** Exaustão **15**
- **5.7** A vez da eletricidade **16**

6 Montagem dos queimadores **16**

7 Colocação das grelhas **17**

8 Acendimento **18**

9 E se faltar luz? **18**

10 Algumas dicas importantes **18**

11 Hora da limpeza **19**

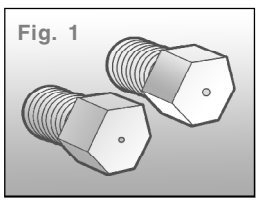
12 Os problemas mais comuns e suas soluções **20**

13 Assistência técnica **20**

14 Garantia **21**

1 Antes de instalar o seu cooktop

• É muito importante que a instalação do cooktop na bancada da cozinha e suas conexões à rede elétrica e à de gás seja feita por um profissional qualificado e autorizado, seguindo fielmente as instruções contidas no Manual de Instalação. Problemas causados por uma instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.
• Verifique se o lugar escolhido para instalar o produto está de acordo com as especificações deste manual.
• Depois de desembalar o cooktop, não deixe sacos plásticos, espumas de poliestireno e outros materiais ao alcance das crianças. Todo o material utilizado para embalagem é reciclável e deve ser depositado em local apropriado.
• Verifique se junto com o produto estão todos os itens do kit de instalação: jogos de injetores (fig. 1) para os três tipos de gás de uso doméstico no Brasil - natural, manufaturado (nafta) e GLP engarrafado (P-13), este último já instalado no cooktop. Veja também se estão presentes a fita de espuma para vedação e as molas para fixação.
• Modificar ou alterar as características do produto ou desrespeitar as indicações sobre sua instalação contidas neste manual (como as distâncias mínimas, áreas livres, etc.) pode ser perigoso.
• Em caso de defeito, não tente consertar o cooktop sozinho: chame um técnico autorizado pela Falmec.
• Não use o seu cooktop para aquecer ou iluminar o ambiente.
• Como todo equipamento de cozinha, seu cooktop não deve ser utilizado por crianças sem a supervisão de um adulto. O uso indevido do cooktop pode provocar queimaduras.
• Seu cooktop Falmec é fabricado de acordo com os mais altos padrões de qualidade e atende a todas as normas de segurança.



• Após o uso prolongado, as grelhas (trempes) de ferro fundido podem mudar de tonalidade ou descolorir. Isso é normal e não representa deterioração. A substituição desses componentes não é coberta pela garantia.
• O seu cooktop a gás não pode ser ativado por timers externos ou sistemas de controle remoto.
• Após o término de sua vida útil, seu cooktop não deverá ser descartado como lixo doméstico, mas sim encaminhado para a reciclagem. Ao se certificar de que o cooktop foi descartado corretamente, você estará contribuindo para proteger o meio ambiente e a saúde das outras pessoas. Informe-se sobre os centros de reciclagem de materiais de sua região.

ATENÇÃO: As instruções contidas neste manual se referem a alguns modelos de cooktps diferentes e, por isso, algumas delas podem se referir a funções ou componentes que o modelo que você comprou não possua. A etiqueta de identificação, com as características do produto (modelo, número de série, voltagem, tipo de gás etc.) está localizada na parte inferior do cooktop. Essa etiqueta não deve ser removida, pois contém informações fundamentais para a assistência técnica.

2 Conheça o seu cooktop Falmec

Este manual acompanha quatro modelos diferentes de cooktops, que correspondem aos códigos FD31GX, FD31GX, FD604GX, FD755GX e FD905GX. Identifique o que você comprou, veja a configuração de queimadores que ele oferece e também suas características técnicas nas páginas seguintes.

DOMINÓ 30 CM INOX - 1 QUEIMADOR (FD31GX) / **2 QUEIMADORES** (FD32GX)

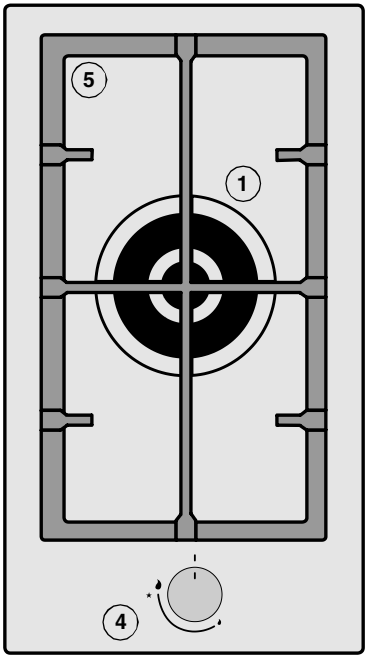
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

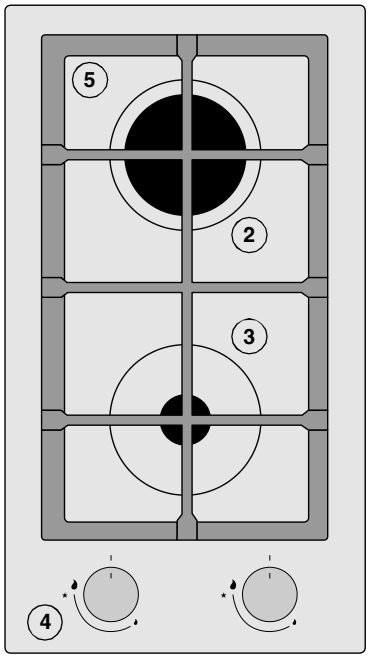
- Largura: 28,8 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 4,5 cm
- Potência total (1 queimador):3,3 kW
- Potência total (2 queimadores): 4,0 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

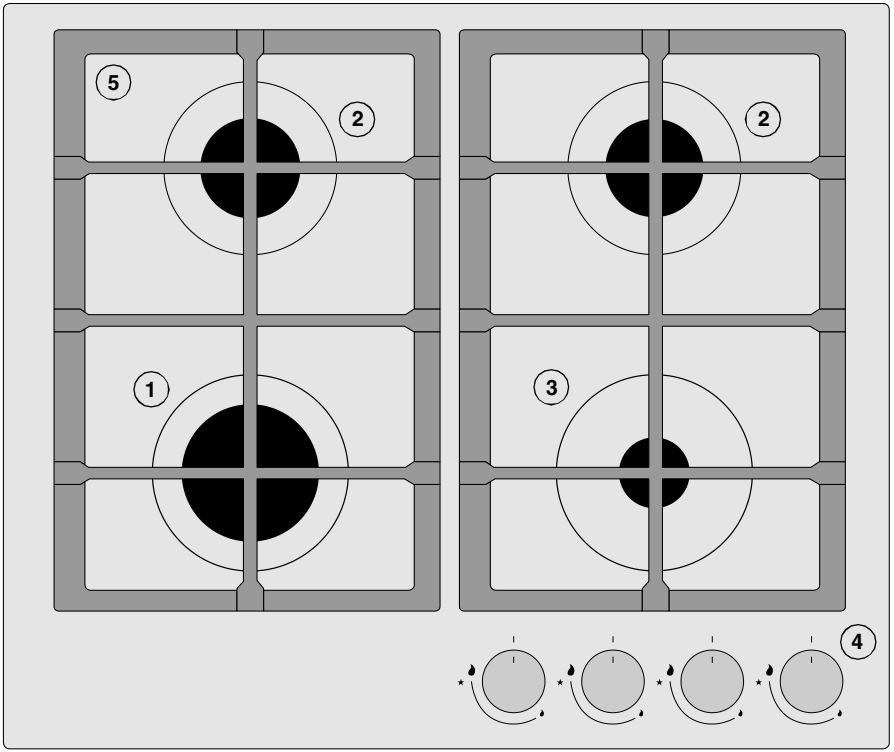
- Comando superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelha em ferro-gusa
- Acendimento individual
- Válvulas de segurança gas-stop
- Voltagem: 127/220V - 50/60 Hz

1 Queimador tripla-chama (3,3 kW)
2 Queimador rápido (3,0 kW)
3 Queimador auxiliar (1,0 kW)
4 Botões de acionamento (manoplas)
5 Trempe (grelha) em ferro-gusa





COOKTOP 60 CM INOX(FD604GX)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 60 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura:3 cm
- Potência total: 7,8kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimador frontal esquerdo: Dupla-chama (3,3 kW)
- Queimador posterior esquerdo: Semirrápido (1,75 kW)
- Queimador frontal direito: Auxiliar (1,0 kW)
- Queimador posterior direito: Semirrápido (1,75 kW)
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelha em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 127/220V - 50/60 Hz

1 Queimador dupla-chama (5,5 kW)

2 Queimadores semirrápidos (1,75 kW)

3 Queimador auxiliar (1,0 kW)

4 Botões de acionamento (manoplas)

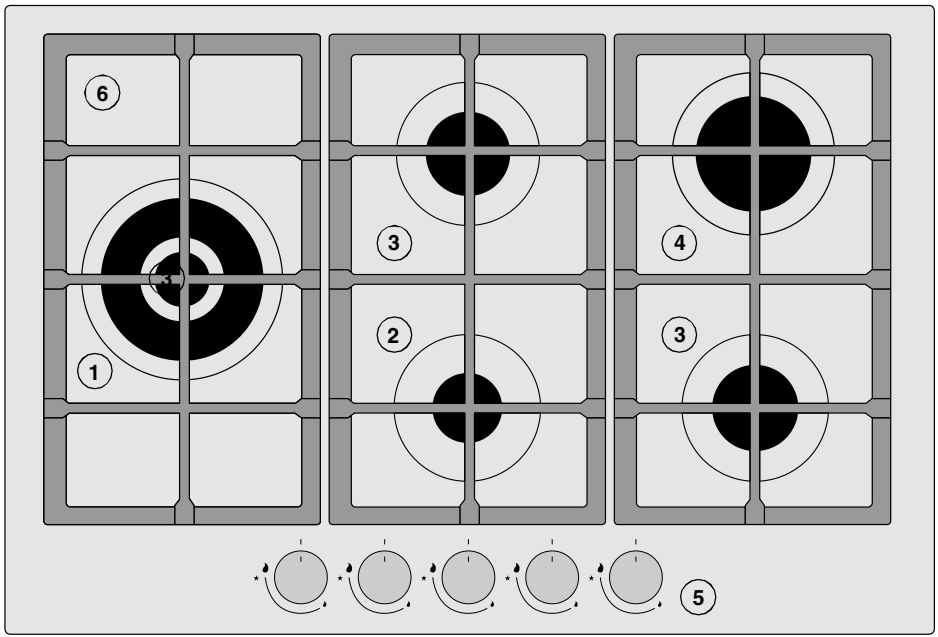
5 Trempe (grelha) em ferro-gusa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 75 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 3 cm
- Potência total: 13,0 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimador esquerdo: Dupla-chama (5,5 kW)
- Queimador frontal central: Auxiliar (1,0 kW)
- Queimador posterior central: Semirrápido (1,75 kW)
- Queimador frontal direito: Semirrápido (1,75 kW)
- Queimador posterior direito: Rápido (3,0 kW)
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelha em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 127/220V - 50/60 Hz



1 Queimador dupla chama (5,5 kW)

2 Queimador auxiliar (1,00 kW)

3 Queimadores semirrápidos (1,75 kW)

4 Queimador rápido (3,0 kW)

5 Botões de acionamento (manoplas)

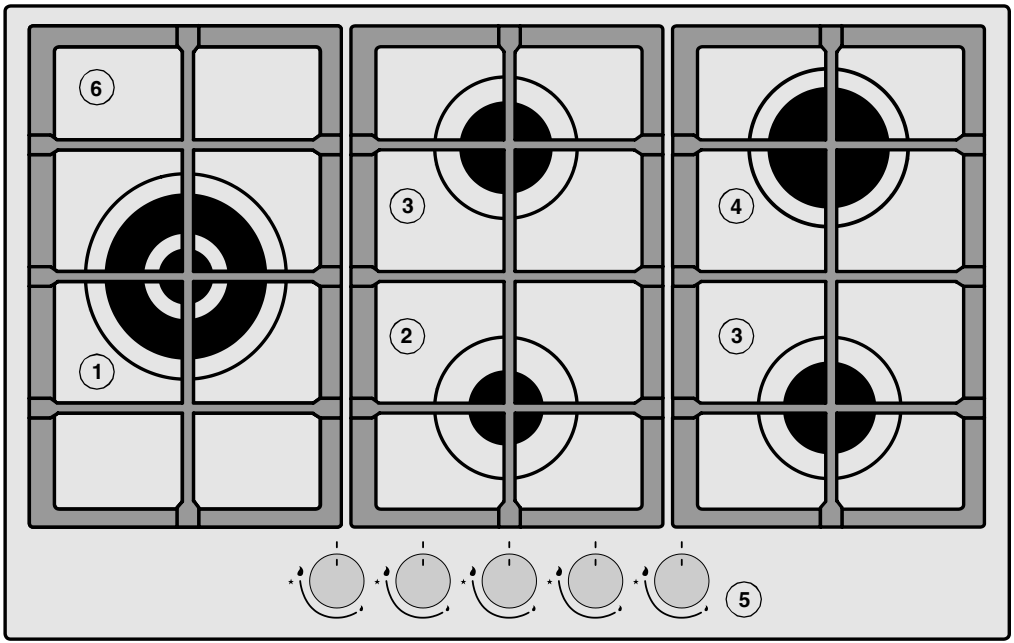
6 Trempe (grelha) em ferro-gusa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 88 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 3 cm
- Potência total: 13,0 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimador esquerdo: Dupla-chama (5,5 kW)
- Queimador frontal central: Auxiliar (1,0 kW)
- Queimador posterior central: Semirrápido (1,75 kW)
- Queimador frontal direito: Semirrápido (1,75 kW)
- Queimador posterior direito: Rápido (3,0 kW)
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelha em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 127/220V - 50/60 Hz



1 Queimador dupla chama (5,5 kW)

2 Queimador auxiliar (1,00 kW)

3 Queimadores semirrápidos (1,75 kW)

4 Queimador rápido (3,0 kW)

5 Botões de acionamento (manoplas)

6 Trempe (grelha) em ferro-gusa

3 Vamos falar de segurança

Criamos, projetamos e construímos o seu cooktop Falmec utilizando as mais modernas tecnologias e atendendo a rígidos padrões de segurança e de qualidade para atender às suas necessidades e lhe proporcionar qualidade de vida. No entanto, para que você usufrua o produto com praticidade e segurança, é preciso ter alguns cuidados importantes.

• Fogões geram grandes quantidades de calor e, por isso, merecem cuidados especiais. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados de seu cooktop sempre que ele estiver funcionando (leia também "Os pequenos e a cozinha", na pág. 10).

• Estes equipamentos não se destinam à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

• Nunca coloque nem permita que outras pessoas coloquem as mãos diretamente sobre panelas ou partes de seu cooktop que fiquem expostas ao calor sem antes se certificar de que estão frias. Verificar a temperatura dos objetos com a ponta dos dedos é um hábito MUITO PERIGOSO e que pode provocar sérias queimaduras.

• A mesa do cooktop é construída com bordas mais altas para conter o líquido que, eventualmente, transborde das panelas. Se uma panela transbordar, não tente limpar a mesa ou as grelhas (trempes) antes de ter desligado completamente todos os queimadores e de se certificar de que todos os componentes do cooktop tenham esfriado.

• Deve-se evitar que o fogão receba vento diretamente e não é recomendável instalá-lo em locais onde haja correntes de ar.

• A cozinha, por outro lado, não deve ser totalmente vedada. É importante que haja ventilação permanente, por janelas ou exaustores.

• Sempre que for se ausentar de casa, lembre-se de fechar o registro de gás. Para os usuários de gás engarrafado (P-13), o conselho é manter o registro fechado sempre que o cooktop não estiver sendo usado.

• Cheiro de gás é sinal de perigo. Se você sentir cheiro de gás em sua cozinha, antes de qualquer coisa, abra portas e janelas para ventilar o ambiente. Em seguida, feche o registro de gás - e isso vale tanto para os usuários de gás encanado (manufaturado ou natural) quanto para os de botijões de GLP. Não acione interruptores ou tomadas elétricas, não ligue aparelhos elétricos - nem mesmo ventiladores ou circuladores de ar - e, principalmente, não acenda fósfo-

ros ou cigarros e não produza qualquer outro tipo de chama. Se for possível, procure localizar a origem do vazamento de gás em conexões ou mangueiras. Se houver furos, NÃO FAÇA REMENDOS: substitua a mangueira por outra dentro dos padrões descritos neste manual e certificada pelo INMETRO. Em caso de dúvida, entre em contato com a assistência técnica Falmec. Se o vazamento tiver origem nas instalações de sua casa, entre em contato com a companhia de gás de sua região.

• Antes de acender os queimadores, certifique-se de que eles estão corretamente montados e encaixados, com suas peças posicionadas da maneira correta. Verifique também se as grelhas (trempes) estão firmes e perfeitamente encaixadas sobre a mesa.

• Se, ao acender um queimador, notar que sua chama não está estável ou distribuída de forma uniforme, não o utilize. Espere que esfrie e verifique se está montado corretamente e está seco. Se o problema persistir, entre em contato com a Assistência Técnica.

• Não utilize panelas de alumínio fino: elas podem não resistir à potência das chamas do cooktop e derreter.

• Escolha sempre o tamanho certo de panela para o queimador e a chama que irá utilizar. As chamas não devem ultrapassar a circunferência do fundo das panelas. Quando isso acontece, os cabos das panelas são expostos ao calor excessivo e podem derreter ou queimar suas mãos.

• Não coloque panelas vazias sobre os queimadores acesos no cooktop.

• Não guarde nenhum objeto, material ou substância inflamável ou que seja sensível à temperaturas elevadas - como detergentes, sprays, plásticos etc. - sob o cooktop.

• Se houver uma tomada de energia elétrica na parede próxima ao cooktop e um outro aparelho estiver ligado a ela, certifique-se de que o cabo de alimentação (fio) não entre em contato com as partes aquecidas do fogão.

ATENÇÃO: Óleo e gordura, especialmente quando aquecidos, são inflamáveis. Se, durante o uso de seu cooktop, formarem-se labaredas sobre uma panela ou frigideira, NÃO JOGUE ÁGUA (a água não apaga o fogo, ao contrário, tende a espalhá-lo e pode provocar queimaduras e até mesmo um incêndio!). Desligue imediatamente todos os queimadores e, se possível, procure abafar as chamas com a tampa da panela (basta fechá-la) ou um pano molhado, grande o suficiente para cobrir toda a entrada de ar.

• Sempre que for limpar seu cooktop, desligue antes o disjuntor elétrico e siga as instruções contidas neste manual (pág. 19). Fazer a limpeza do cooktop de modo diferente ao descrito no manual pode provocar risco de incêndio e comprometer a vida útil do produto.

4 Os pequenos e a cozinha

A cozinha de casa costuma ser encarada pelas crianças como um lugar mágico, de onde surgem pratos deliciosos, aromas, cores e formas fascinantes.
Poucos locais podem ser tão atraentes para elas! Por outro lado, poucos cômodos de nosso lar oferecem tantos perigos aos pequenos. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem provocar acidentes sérios.
Procure, sempre que possível, dar às crianças uma noção realista sobre esses perigos, sem apavorá-las.
Explique por que elas não devem se aproximar de um fogão quando ele estiver funcionando. Engajar os cozinheiros mirins no preparo de lanches, almoços de domingo, etc., pedindo que ajudem com tarefas simples e seguras, é um ótimo e prazeroso pretexto para transmitir esses conceitos.
Todas as atividades desenvolvidas por crianças - especialmente as menores de 12 anos - na cozinha devem ser acompanhadas e supervisionadas por adultos.

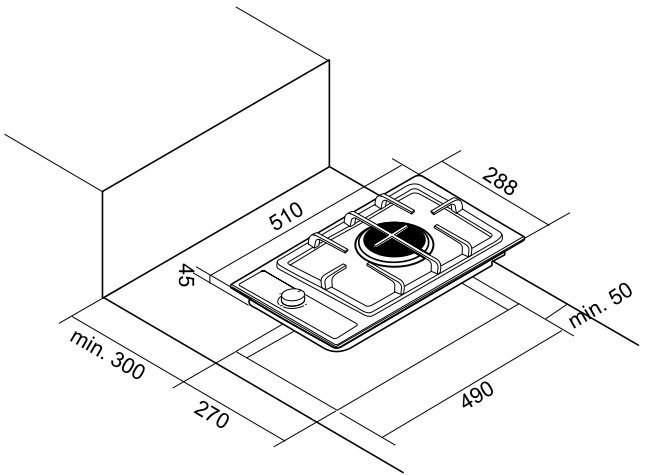
5 É hora de instalar

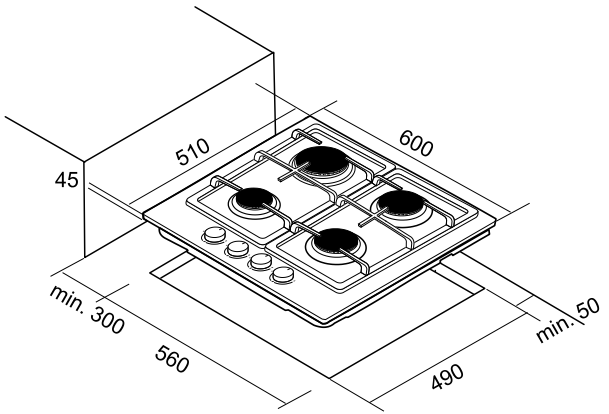
Este capítulo contém informações importantes para o técnico que irá instalar o seu cooktop. Como já mencionamos, é muito importante que a instalação de seu cooktop seja feita pelo Serviço Autorizado Falmec. Uma instalação malfeita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar à perda da garantia.
Você encontra a relação completa de nossa rede de assistência técnica no encarte que acompanha este manual.
Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que tanto a voltagem quanto o tipo de gás disponível em sua residência - natural, manufaturado (nafta) ou engarrafado (P-13) - são compatíveis com o produto. Caso seja necessário, o técnico está habilitado a substituir os injetores de gás pelo tipo indicado. Os três tipos de injetor fazem parte dos acessórios que acompanham o seu cooktop Falmec.
ATENÇÃO: se você utiliza gás engarra-

fado em sua casa e a distância entre o botijão de gás e o cooktop for maior que 80 cm, a instalação do gás deverá ser feita de acordo com as exigências da norma NBR 13932/97. Você deverá providenciar essa instalação antes de agendar a instalação do cooktop com a assistência técnica da Falmec.

A instalação pode ser feita em bancadas de granito, mármore, madeira, metal ou qualquer outro material que resista a uma variação de temperatura ambiente superior a 70ºC e que possuam uma largura de, pelo menos, 60 cm. Se a bancada de sua cozinha for recoberta de verniz ou de outro tipo de revestimento, este deve ser resistente ao calor (100ºC), caso contrário, podem acontecer alterações em sua aparência ou mesmo deformações.
A instalação deve ser feita de modo que você possa ter acesso à parte inferior do cooktop sempre que necessário.
O Cooktop não deve ser montado em uma base móvel deslizante ou na forma de uma gaveta.

Modelo 30 cm
1 ou 2 queimadores
(medidas e nichos iguais em ambos modelos)





Modelo 60 cm

5.1 Distâncias mínimas

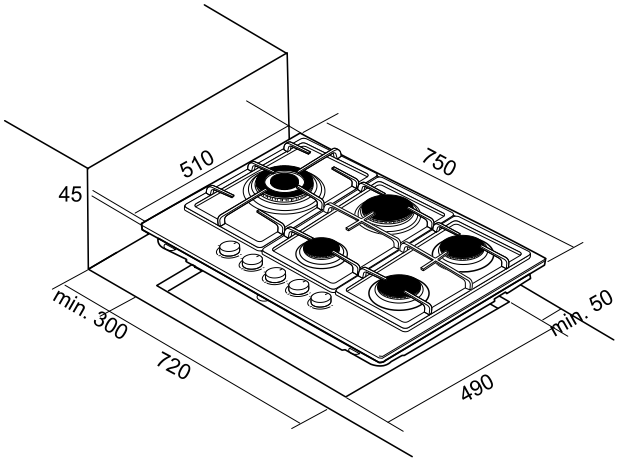
ATENÇÃO: quando o cooktop não for instalado sobre um forno, é preciso utilizar um painel (fundo) para separá-lo do móvel inferior. Este painel deve estar pelo menos 20 cm abaixo do fundo do produto. Caso o cooktop seja instalado sobre um forno, seguir as instruções do fabricante do forno, mantendo as especificações sobre a ventilação descritas no item 5.5. A ligação elétrica dos dois produtos deve ser feita separadamente.

Se o cooktop for ser instalado sob uma coifa, a distância mínima entre ambos não deverá ser inferior a 75 cm (verifique a figura na página 15). Móveis, prateleiras ou objetos pendurados na mesma parede em que o cooktop devem estar a uma distância suficiente para não interferir em seu manuseio e que não deve ser inferior a 15 cm das laterais do produto.

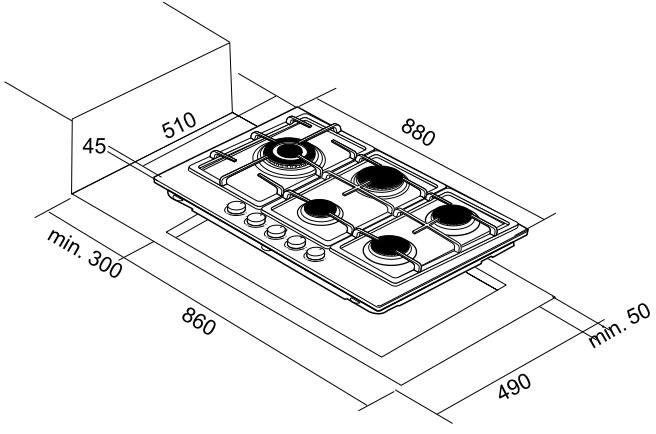
O nicho (espaço aberto na bancada ou móvel especialmente projetado e montado) que vai receber o cooktop deve ter as seguintes medidas para os modelos da Falmec: veja as ilustrações das páginas 11 e 12.

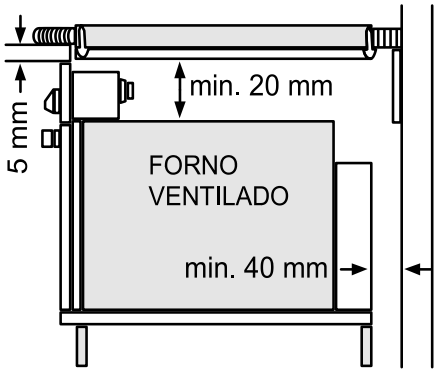
ATENÇÃO: somente fornos equipados com ventilação mecânica (ventilador/ ventoinha) poderão ser instalados sob

Modelo 75 cm



Modelo 90 cm



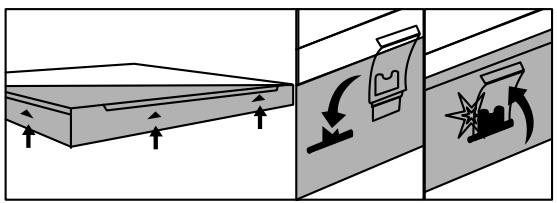


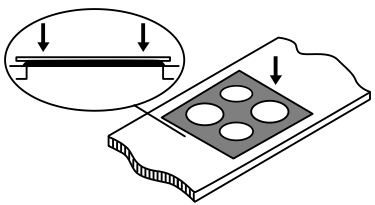
o cooktop. Neste caso, a distância mínima entre os dois aparelhos deverá ser de, no mínimo, 2 cm e uma abertura de pelo menos 5 mm deve ser deixada sob o cooktop, na parte frontal da bancada (veja na figura acima).

Antes de encaixar o cooktop na bancada, é preciso aplicar a fita de espuma autoadesiva sobre a borda da abertura.

ATENÇÃO: Não instale o aparelho sem a vedação de espuma!
A fita deve preencher todo o perímetro da abertura, para que a vedação seja perfeita. Para aplicá-la, remova o filme protetor. Fita colada, é hora de colocar o cooktop no lugar.

Para fixar o cooktop na bancada utilizando molas, faça assim:
• Posicione o cooktop no sentido horizontal em relação à bancada.
• A abertura da bancada deve estar preparada com a fita adesiva.
• Conecte o cabo de energia do cooktop à tomada (veja no item 5.2 “Como ligar a eletricidade”).
• Coloque as molas fornecidas com o kit de instalação em seus lugares.
• Posicione o cooktop na abertura da bancada.
• Pressione o cooktop firmemente para que se encaixe na bancada.





5.2 Como ligar o gás

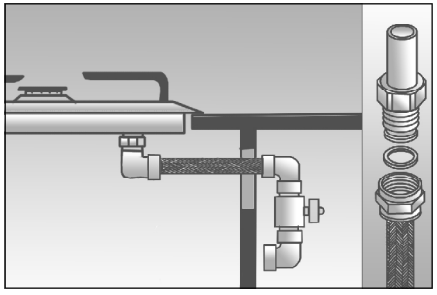
Como já mencionamos, antes de instalar e conectar o seu cooktop, é fundamental verificar se o tipo de gás (e sua pressão) disponível é compatível com o aparelho. Toda a instalação deverá ser feita de acordo com o descrito neste manual, respeitando as normas em vigor. É também fundamental que o ambiente da cozinha seja adequadamente ventilado. A entrada de gás do cooktop está localizada do lado esquerdo da parte de baixo da mesa, onde há um plugue de conexão com uma rosca de ISO7-1 R1/2. Por isso, recomendamos que o registro de gás esteja instalado no mesmo canto ou que a mangueira de gás - no caso de você usar gás engarrafado (P-13) em sua residência - chegue ao cooktop vinda também da esquerda.
O kit de instalação inclui ainda um adaptador para gás engarrafado (GLP ou P-13 - botijão), um adaptador cônico macho e uma vedação não metálica.
É muito importante que o registro de gás esteja localizado em um local de livre acesso, para poder ser operado facilmente sempre que necessário. A mangueira de gás metálica (NBR 14177), após a instalação,

ficará localizada sob o tampo do móvel ou bancada. Depois de instalada, posicione-a para que ela não tenha contato com as peças móveis da bancada ou com o fundo do cooktop para que não seja danificada. Depois de conectar a mangueira no registro, é importante testar as ligações com espuma de sabão (usa-se uma esponja para isso) para verificar se não há vazamentos.

IMPORTANTE: Ao conectar a mangueira, certifique-se de que o joelho R1/2 está apertado firmemente, para evitar que gire, o que poderia provocar vazamento.

• Para vedação das roscas de conexão, use sempre fitas não metálicas (como as de teflon) e selantes aprovados.

• Nunca reaproveite fitas ou selantes já utilizados.



TIPOS DE GÁS	PRESSÃO NECESSÁRIA
G30/G31	28 a 30 Mbar
G20	18 a 20 Mbar

IMPORTANTE: Se o gás em sua residência não for encanado, seu cooktop deve ser alimentado por um botijão exclusivo.

5.3 Medindo a pressão

Antes de iniciar a instalação, o técnico deve verificar a pressão do gás em sua cozinha, utilizando um manômetro. A pressão correta do gás é fundamental para o perfeito funcionamento do seu cooktop Falmec. Se a pressão do gás exceder a recomendada, o técnico irá instalar um regulador de pressão (conforme a NBR 8473). O regulador de pressão tem prazo de validade de cinco anos a partir de sua fabricação, que deve ser observada. O técnico também deve conferir se os injetores que estão instalados no produto são os indicados para o tipo de gás - engarrafado (P-13 - botijão), canalizado manufaturado ou canalizado natural - disponível em sua residência. Caso seja necessário, o técnico fará rapidamente a troca dos injetores, utilizando o kit que acompanha o produto

5.4 Adaptação a outro tipo de gás

O cooktop Falmec sai de fábrica preparado para o uso de gás engarrafado (botijão) P-13 (G30/G31). Caso seja necessário, o técnico deve fazer a adaptação do produto para outro tipo de gás, substituindo e regulando os componentes como indicado a seguir. Recomendamos enfaticamente que somente um técnico credenciado pela Falmec faça este procedimento.
Para adaptar o cooktop ao uso de outro tipo de gás não é necessário removê-lo da bancada em que estiver instalado.

Para fazer a adaptação a outro tipo de gás, faça assim:

1 - Se já estiver conectado, desligue o aparelho da tomada de eletricidade e feche o registro de abastecimento de gás;
2 - Substitua os bocais e injetores instalados pelos indicados para o tipo de gás desejado;
3 - Não se esqueça de substituir, também, a etiqueta de configuração pela referente aos novos injetores (a etiqueta acompanha o kit de instalação);
4 - Faça então a regulagem.

Para regular as válvulas e ajustar o fluxo de gás:

• Para ajustar o fluxo mínimo

Para cooktops que utilizam gás encanado manufaturado - G110, G120, G150.1 - e gás metano / natural - G20, G25, faça assim:

1 - Acenda o queimador e ajuste-o para a posição mínima.

2 - Remova o botão de controle de gás e gire o parafuso de ajuste, localizado ao lado do eixo do botão.

3 - Para aumentar o fluxo de gás, gire o parafuso em sentido anti-horário.

4 - Gire em sentido horário para reduzir o fluxo de gás, até obter uma chama mínima estável.

5 - Recoloque o botão de comando e verifique se a chama continua estável no queimador. A chama não deve se apagar quando o botão for girado rapidamente da posição de máxima para a mínima.

6 - Repita a mesma operação para todos os demais queimadores.

Para cooktops que utilizam gás engarrafado (líquido) - LPG: G30, G31: repita as mesmas instruções, mas antes de iniciar a regulagem, gire o parafuso no sentido horário até o final.

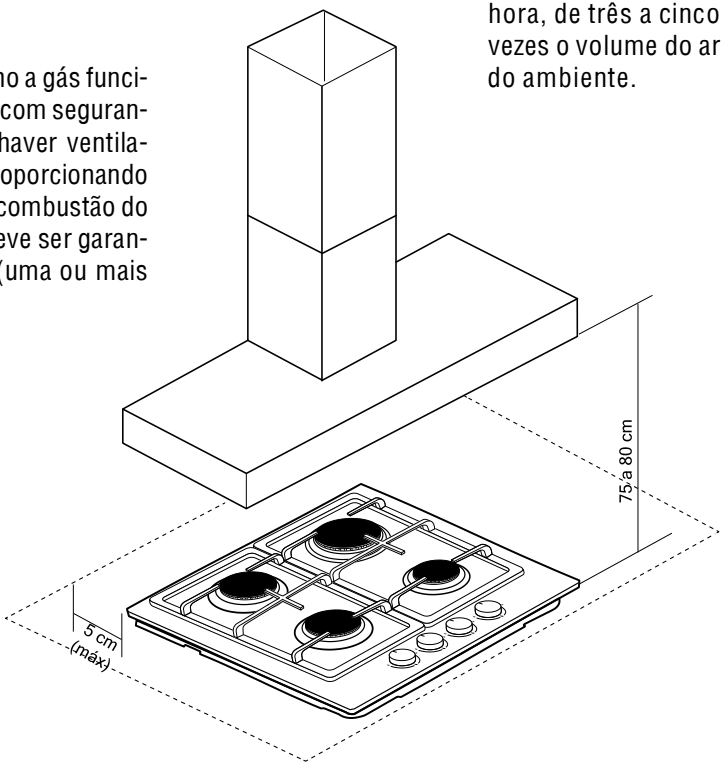
Após fazer os ajustes, verifique se os queimadores estão funcionando corretamente. As chamas devem estar bem visíveis e devem ser azuis e esverdeadas no centro. Se a chama estiver instável, aumente a regulagem mínima.

5.5 Ventilação

Para que um aparelho a gás funcione corretamente e com segurança, é fundamental haver ventilação no ambiente, proporcionando ar suficiente para a combustão do gás. O fluxo de ar deve ser garantido por aberturas (uma ou mais de uma) nas paredes externas somando uma área de, no mínimo, 200 cm^2.

5.6 Exaustão

Os fogões a gás devem ter os resíduos da combustão exauridos através de uma coifa ligada diretamente ao exterior. Caso não seja possível instalar uma coifa, é necessário utilizar um exaustor elétrico, instalado na parede exterior ou na janela da cozinha, desde que existam no local aberturas para a entrada de ar. Este exaustor deve ter a capacidade de renovar, por hora, de três a cinco vezes o volume do ar do ambiente.



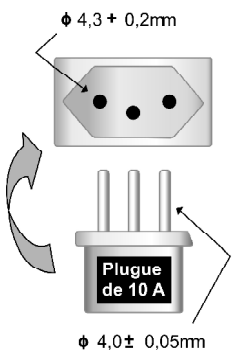
5.7 A vez da eletricidade

Seu cooktop Falmec é equipado com um sistema de acendimento automático independente para cada um dos queimadores. Para que esse sistema funcione, é necessário que o produto esteja ligado à corrente elétrica e que a voltagem seja compatível. O seu cooktop foi fabricado para funcionar com tensão (voltagem) de 127/220 Volts. A entrada de energia do cooktop está localizada do lado direito da parte de baixo da mesa. Por isso, recomendamos que a tomada de eletricidade que irá alimentar o produto esteja localizada no lado direito da parede. É obrigatório que o produto seja corretamente aterrado, de acordo com a NBR5410. Com isso, você estará protegido contra choques elétricos em seu cooktop. A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo cooktop - não é aconselhável usar benjamins, tês, assim como extensões ou qualquer outra forma de desdobramento do ponto de energia. Improvisações desse tipo são quase sempre perigosas e podem levar à perda da garantia.

É aconselhável instalar um disjuntor multipolar entre o cooktop e a rede de energia. O disjuntor possui uma separação de contato em todos os pólos e garante a desconexão total do aparelho em relação à rede em caso de picos de tensão, protegendo o seu cooktop contra danos elétricos (sobretensão de categoria III). Seu cooktop não vem equipado de fábrica com um plugue para conexão elétrica.

Certifique-se de que, após a instalação, o cabo de alimentação de energia não esteja encostando-se à parte traseira do cooktop (a temperatura dos componentes ali é alta durante o uso e isso poderia provocar danos ao cabo).

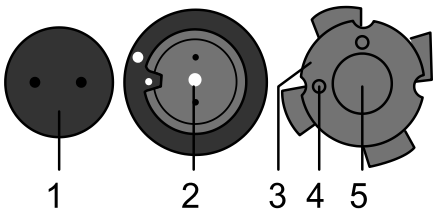
ATENÇÃO: se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, ele deve ser substituído por outro de idênticas especificações. A substituição deve ser executada somente pelo Serviço Autorizado Falmec. Antes de qualquer tipo de intervenção (desmonte de peças, consertos etc.) o cooktop deve ser desligado da rede elétrica.



6 Montagem dos queimadores

Os queimadores dos cooktops são compostos de três peças. Cada conjunto é composto por:

• Base e difusor - queimadores, câmara de combustão, espalhador e coberturas (figura abaixo).



Todos os queimadores são equipados com válvulas de segurança (gas-stop). Se a chama de um queimador acidentalmente se apagar (por causa de derramamento de líquidos durante o cozimento ou corrente de ar, por exemplo), o fluxo de gás será automaticamente desligado, evitando acidentes. Monte os queimadores encaixando a base em seu nicho correspondente na mesa do fogão. Observe as ranhuras de encaixe para o acendedor automático e

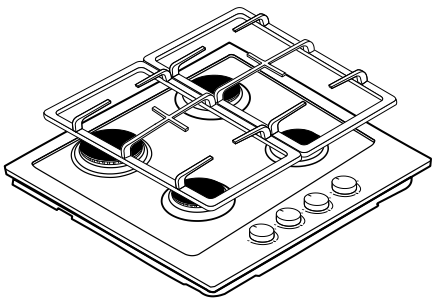
a válvula de segurança. Em seguida, coloque os difusores (tampas). Sempre que for utilizar seu cooktop, certifique-se de que as fendas entre os queimadores e suas coberturas estejam desobstruídas.

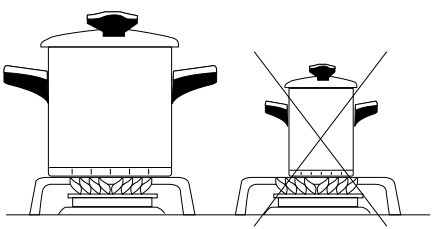
Utensílios:
Quando for cozinhar em seu cooktop, procure escolher panelas que proporcionem um tempo de cozimento mais curto e um menor consumo de gás. Escolher a panela com um diâmetro compatível com o queimador que se vai usar é muito importante. Se o diâmetro da panela for menor que o das chamas, o consumo de gás será maior do que o necessário. Além disso, as chamas poderão danificar a panela.
Se você precisar usar panelas, chaleiras ou bules de diâmetro pequeno, regule a intensidade da chama de modo que esta atinja somente o fundo do recipiente, sem vazar para as laterais. Por outro lado, para que a queima do gás seja perfeita e o cozimento eficiente, é preciso que o queimador receba a quantidade adequada de ar. Por isso, panelas com diâmetros muito grandes prejudicam o funcionamento do cooktop, aumentando o tempo de cozimento e o consumo de gás, além de escurecer o tampo pelo excesso de calor.

ATENÇÃO: recomendamos que você utilize somente panelas com o fundo plano.A Trempe WOK é um acessório, que deverá ser utilizado, apenas com panelas do tipo WOK. As trempes do cooktop foram projetadas para receber panelas de fundo plano e o acessório WOK foi projetado para receber panela do tipo WOK.Panelas com diâmetro muito grande prejudicam o funcionamento do cooktop, aumentando o tempo de cozimento, o consumo de gás, além de escurecer o tampo de inox devido ao excesso de calor.

7 Colocação das grelhas

Depois de montar os queimadores, posicione as grelhas sobre a mesa do fogão, obedecendo a sua posição correta, de acordo com o modelo e o encaixe. O modelo cooktop de quatro bocas possui duas grelhas (esquerda e direita) e os de cinco bocas possuem três grelhas (esquerda, central e direita





TIPOS DE QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PANELA	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar (1,0 kW)	12 cm	18 cm
Semirrápido (1,75 kW)	18 cm	22 cm
Rápido (3,0 kW)	22 cm	26 cm
Dupla chama (5,5 kW)	22 cm	30 cm

8 Acendimento

Seu cooktop possui acendimento automático independente para cada um dos queimadores. Para acender um queimador, pressione o botão (manopla) correspondente para baixo e gire no sentido anti-horário (da direita para a esquerda) até a posição máxima. Mantenha o botão pressionado até que a chama esteja acesa. Então deixe de pressionar e gire para regular o tamanho e a intensidade da chama que deseja utilizar **(fig.1)**.

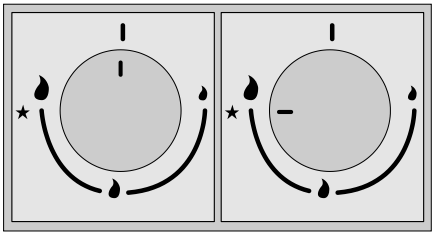
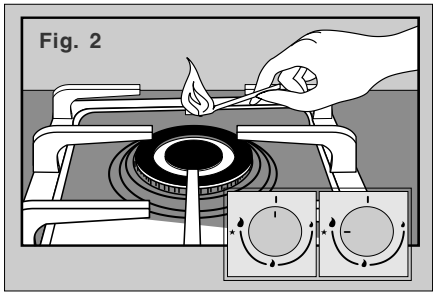


Fig. 1

9 E se faltar luz?

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores de seu cooktop utilizando a chama de um fósforo ou um acendedor portátil. Nesse caso, aperte e gire o botão para a posição máxima, enquanto aproxima a chama do queimador. Depois de o queimador acender, ainda mantenha o botão pressionado por cerca de cinco segundos. Então deixe de pressionar e gire o botão para regular o tamanho e a intensidade da chama que deseja utilizar **(fig.2)**.



10 Algumas dicas importantes

• Não pressione os botões, acionando o sistema de acendimento automático, por mais de 15 segundos, pois isso pode danificar seus componentes. Se, depois desse tempo, o queimador não tiver acendido ou tiver se apagado (por conta de uma corrente de ar, por exemplo), espere cerca de um minuto e só então volte a acionar o sistema. Se a dificuldade em acender os queimadores persistir, siga as instruções da pág. 20.

• Não utilize panelas de alumínio fino: elas podem não resistir à potência das chamas do cooktop e derreter.

• Antes de usar o seu cooktop, verifique se as grelhas estão firmes e perfeitamente encaixadas sobre a mesa.

• Escolha o tamanho certo de panela para o queimador e a chama que irá utilizar. As chamas não devem ultrapassar a circunferência do fundo das panelas. Quando isso acontece, os cabos das panelas são ex-

postos ao calor excessivo e podem derreter ou queimar suas mãos.
• Evite bater com as panelas sobre as grelhas para não danificar seu esmalte de revestimento. Pelo mesmo motivo, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.
• Evite deixar os queimadores acesos sem que haja panelas sobre eles. Se precisar retirar uma panela do fogo por mais de um minuto, desligue o queimador e, ao retornar, volte a ligá-lo. As panelas absorvem a maior parte do calor produzido pelos queimadores, que, quando funcionam sem essa cobertura, superaquecem os espalhadores, que podem ter seu revestimento danificado.

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando usado com os equipamentos da cozinha.

11 Hora da limpeza

Manter seu cooktop Falmec sempre limpo e seco, livre de crostas de gordura, é muito importante para que ele tenha uma longa vida em sua cozinha. Por ter sua mesa fabricada em aço inox, ele está livre da corrosão, mas ainda assim necessita de alguns cuidados especiais. Vamos a eles.

• Só limpe seu cooktop depois dele esfriar completamente. Colocar componentes – como os espalhadores, grelhas (trempes) e coberturas dos queimadores ainda quentes dentro da água fria pode danificá-los.

• Antes de começar, desligue o plugue da tomada de eletricidade ou o disjuntor no quadro de distribuição. Há risco de incêndio se a limpeza não é realizada de acordo com as instruções.

• Use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, com detergente neutro e seque muito bem. Para manter seu cooktop como novo, uma vez por semana aplique vaselina líquida sobre a mesa de aço inox.

• Para limpar a mesa de aço inox, você também pode usar Brilha Inox seguindo as instruções contidas no rótulo.

• Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos de alimentos sobre a mesa de inox, remova-os o quanto antes. Alguns alimentos podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.

• Você pode desmontar os queimadores para facilitar a limpeza. Eles são compostos de três (queimadores rápido, semirrápido e auxiliar) ou quatro peças (queimador tripla chama). Mas não utilize neles nenhum tipo de produto abrasivo. Após a limpeza, seque bem as peças e as encaixe em sua base. A umidade pode prejudicar o acendimento e o funcionamento dos queimadores.

• A base dos queimadores é protegida por um ressalto na mesa de aço inox. Ele evita que líquidos escorram para dentro das bases dos queimadores, onde estão localizados os injetores.

• As grelhas esmaltadas podem ser limpas com detergente ou colocadas em máquinas de lavar louça.

• Tenha especial cuidado ao limpar o painel do cooktop e as serigrafias com as indicações de queimadores e chamas. Utilize somente pano ou esponja macios, água e detergente neutro (isso é muito importante) e seque bem. Evite esfregá-las.

• Durante a limpeza não utilize água em abundância na região dos botões de acendimento. Isto poderá causar danos ao seu cooktop.

12 Os problemas mais comuns e suas soluções

Antes de acionar o Serviço Autorizado FALMEC, leia com atenção a tabela abaixo.

SE OS QUEIMADORES NÃO ACENDEM
• Veja se o registro de entrada de gás (no botijão ou na parede) está aberto;
• Verifique se há eletricidade em sua cozinha e se o plugue está ligado à tomada;
• Examine o botijão e veja se há gás – ou, no caso do sistema encanado, se o fornecimento não foi interrompido;
• Verifique se os queimadores estão montados corretamente;
• Observe se os queimadores e o eletrodo de ignição estão secos e limpos;
• Se apenas um dos queimadores não funciona, verifique se o injetor não está obstruído.
SE A CHAMA SE APAGA SOZINHA
• Verifique se há correntes de ar em sua cozinha;
• Veja se o gás do botijão terminou ou se o fornecimento foi interrompido;
• Observe se não há sujeira ou umidade em torno dos queimadores.
SE AS CHAMAS ESTÃO MENORES DO QUE O NORMAL
• Examine os queimadores e veja se não estão sujos, úmidos ou obstruídos;
• Verifique se o registro do botijão de gás ou do encanamento está totalmente aberto;
• No caso do sistema encanado, veja se a pressão do gás está abaixo do indicado para o modelo de seu dominó ou cooktop.

13 Assistência técnica

A Falmec possui uma grande rede de serviço autorizado treinado com rigor e autorizada a atender aos seus clientes com total competência. Insistimos que qualquer serviço de montagem, regulagem ou reparo em nossos produtos deve ser realizado exclusivamente por esses técnicos. Você encontra a relação completa do **Serviço Autorizado Falmec** no Brasil no encarte que acompanha este Manual ou no nosso site: www.falmec.com.br.

14 Garantia

O seu produto Falmec é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, sendo:

• três primeiros meses: garantia legal;

• nove últimos meses: garantia adicional concedida pela FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

A garantia consiste da troca de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos constatados, pelo fabricante ou o serviço de assistência técnica credenciado pelo mesmo, como sendo de fabricação.

Durante o prazo de vigência, o produto contará com assistência técnica do Serviço Autorizado Falmec.

As garantias legal e/ou adicional ficam automaticamente invalidadas se:

• o uso não for exclusivamente doméstico;

• na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;

• na instalação, as condições hidráulicas, elétricas ou de gás não forem compatíveis com as especificações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;

• na utilização do produto, não forem observadas as recomendações do Manual de Instruções;

• o produto tiver recebido maus tratos, descuido, ou ainda, sofrido modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas por FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.;

• houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou adicional não cobrem:

• despesas com a instalação por pessoas e/ou entidades não credenciadas pela FALMEC DO BRASIL;

• despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela FALMEC DO BRASIL;

• despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, instalações hidráulicas, de gás, alvenaria, aterramento, esgoto etc;

• falhas no funcionamento decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás da residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores aos limites estabelecidos no Manual de Instruções;

• serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;

• falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência em seu interior, de objetos estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

• transporte do produto até o local definido da instalação;

• produtos ou peças que tenham sido danificados em função de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;

• despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo taxa de visita do técnico, que determine que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por este Termo de Garantia.

A garantia adicional não cobre:

• deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Falmec, o qual poderá cobrar taxa de deslocamento do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida por FALMEC DO BRASIL;

• peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, ou consumíveis, peças móveis e/ou removíveis em uso normal, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças, além das consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além daquelas explícitas neste Termo de Garantia.

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. reserva-se o direito de modificar as características técnicas, estéticas e de funcionamento de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados em território brasileiro.

É importante que este Manual e o Termo de Garantia dele constante sejam preservados junto com a Nota Fiscal de compra do produto.

FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

www.falmec.com.br

falmec

O segredo da boa cozinha são os ingredientes.

Fábrica / **Showroom**
Rua Araquém, 333 Bangu
Rio de Janeiro RJ
Cep: 21860-005
Tel/Fax: 21 3544-5353
info@falmec.com.br